

# Prokládané maso

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřová krkovice 500 g
- Cibule 1 ks
- Točený salám 250 g
- Kunovjanka 1 sklenice
- Kečup 1 ks
- Worcestrová omáčka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sádlo 1 ks

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Zapékací mísu vymažeme sádlem. Krkovici nakrájíme na středně velké kostky, osolíme, opepříme a vložíme do zapékací mísy. Cibuli nakrájíme na půlkolečka a naskládáme rovnoměrně na maso.

Točený salám (jakoukoliv uzeninu) nakrájíme na kolečka a dáme na cibuli.

Kunovjanku zcedíme a poklademe na vrstvy.

Vše větší dávkou zakapeme worchestrovou omáčkou. Nakonec pořádně „zalijeme“ kečupem.

Mísu přiklopíme a pečeme v předehřáté troubě 180°C 90 minut. Poté odklopíme, zkontrolujeme maso a necháme dodělat.

Jako přílohu doporučuji rýži. Dá se podávat i ve vydlabaném bochníčku chleba.

Tento pokrm se dá jíst i za studena s chlebem.